

Fiche Technique EP
Mise à jour le 31/08/2011
Référence Pomona : 42672

BISQUE DE HOMARD 4/4

LIEBIG

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bisque de homard cuisinée à partir d'un véritable fumet de crustacés : 24 % de crustacés dont 12 % de homard



INGREDIENTS

Eau, crustacés 24% (coffres et concentré de homard (équivalent à 12% de homard), têtes et pinces de langoustine, crabe), légumes (concentré de tomates, oignons, carottes, poireaux), vin blanc, amidon modifié, protéines de lait et lactose, huile végétale, sel, beurre de cuisine, cognac, correcteur d'acidité : acide citrique, exhausteur de goût : glutamate de sodium, ail, arômes, piment.

MODE D'EMPLOI / MISE EN OEUVRE

Verser le contenu de la boîte dans une casserole. Lisser au fouet. Remplir la boite vide d'eau chaude. Verser progressivement l'eau. Délayer doucement au fouet pour retrouver toute l'onctuosité de la Bisque de Homard. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition.
Matériel nécessaire : vide

CONSERVATION

Stockage : Ambiant
Conservation après ouverture : A conserver au froid dans un plat et à consommer rapidement.

Allergènes majeurs (Directives CE 2003/89, CE 2007/68)	Lait, Crustacé
Composants spécifiques	Non étiqueté OGM, Non ionisé
Signes officiels de la qualité	
Caractéristiques physico-chimiques	vide
Caractéristiques organoleptiques	Une belle couleur orangée du potage et une texture homogène lisse et onctueuse

Valeurs nutritionnelles pour 100g	**Protides**	2,4	**Valeurs énergétiques pour 100g**	**Kcal**	70
	Glucides	6,2		**Kj**	294
	dont sucres		**Fibre en mg / 100g**		
	Lipides	4,0	**Sodium en mg / 100g**		
	dont AG saturés				

Données logistiques

Unité Distribution (Colis)	*Nbre pces/colis*	*Poids Net colis (Kg)*	*Poids brut colis (Kg)*	*(L x l x H) en mm*	*Code EAN Colis*
Carton	6	4,8	5,8	310 x 210 x 120	03036813026514
Unité Consommateur (Pièce)	*Poids Net égoutté pce (Kg)*	*Poids Net pièce (Kg)*	*Poids brut pièce (Kg)*	*(L x l x H) en mm*	*Code EAN Pièce*
4/4		0,800	0,967	x x	3036813026446
Portion	*Nbre port./pce*	*Poids Net portion (g)*			
	0				